Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

Julien Brocard Chablis Boissonneuse 2025

Hvitvin | Burgund, Frankrike | VP-nr.: 4841001 | SAP-nr.: 9047252 | EPD-nr.: 4646956 | Pris: 399,00 inkl. mva

ØKOLOGISK SPONTANFERMENTERT BIODYNAMISK EIKELAGRET



FAKTA

Land	Frankrike	**Vinmark / lieu-dit**	Boissonneuse
Distrikt	Burgund	**Antall hektar**	13.0
Underdistrikt	Chablis	**Sukker**	1 g/l
Passer til	Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt	**Syre**	5.4 g/l
Druetype	100 % chardonnay	**Årstall plantet**	1989
Alkohol	13 %	**Allergener**	Sulfitt

FRISKHET **FYLDE** **SØDME**

Jordsmonn

Lagvis med leire, kalkstein og fossiler.

Karakteristikk

Klassisk og regionaltypisk chablis med korrekte aromaer av kalk, sitrusfrukt og mineraler. Rik vin, med god fylde og god syrlighet.

Bruksområde

Velegnet til det aller mest innenfor fisk og skalldyr, gjerne til retter med rike sauser. Passende serveringstemperatur er 10-12 grader C. Vinen kan med fordel dekanteres noen timer før servering for å åpne vinens aromaspekter. Kan lagres i inntil 10 år.

Vinifikasjon

Julien Brocard, sønn av Jean-Marc og nå ansvarlig for det vitikulturelle arbeidet hos Brocard, er sterk tilhenger av biodynamisk dyrking. Vinmarken Boissonneuse på i alt 13 hektar er lokalisert rett utenfor hovedkontorene til Brochard i Prehy. Håndplukkede druer presses i pneumatiske presser. Gjæringen foregår på temperaturkontrollerte ståltanker ved temperaturer mellom 18 og 23 grader. Vinen ligger på bunnfallet til vinen tappes ca. 8-9 mnd. etter vinhøsten. Vinen filtreres forsiktig før flasketapping. 10 mnd. i store foudres.